

◇技術産業の花形◇

宇宙時代の食料品「クロレラ」

先程、国際連合経済社会局が、21世紀の世界人口を推計しました、これによりますと、61億3000万人に達するということです。現在は約30億人ですので、今後30年間で約2倍に増加するわけです。

このような次第で、今世紀最大の問題は、食糧確保にあるといわれています。

それでは、どのようにして激増する世界人口の食糧をまかなうか。

ここで注目され始めたのが、宇宙食として端を発したクロレラの養殖です。

ではクロレラの正体は？

クロレラは、地球の創生期に最初に登場した生物のようなもつとも下等な単細胞生物で、光合成を行ない、二酸化炭素と水からタンパク質をつくり出します。

成分は、タンパク質が54%、その他脂肪や糖、ヨウ素、フッ素などのミネラル、それにビタミンA、B、Cなど。

ビタミンについては、大人1人、1日に必要な量が、わずか1gのクロレラでこと足りるといわれます。

この上繁殖率が非常に強い。

最適条件で霞ヶ浦一ぱいに1年間栽培すると、1億人の国民に充分な良質のクロレラタンパクがまかなえます。

ところで最初にクロレラ研究を始めたのは、ドイツです。我国でも、1957年に設置された日本クロレラ研究所

で、年産10トンのテスト培養がすでに行なわれています。

このようにクロレラは、栄養の面からも、培養技術の面からも、非常に有効な食料として期待されているわけです。

しかし、いざ食品として用いる段になるとニオイも味も青くさく、さらにやつかいなことに、単細胞生物特有の性質として細筋をまもる膜がかたく消化に悪いという性質をもっています。

現在では、東大や京大、徳川生物研究所、日本クロレラ研究所などが中心となつてこれらの面の研究も進み無色、無味、無臭のクロレラ粉末が生みだされておりますし、また尿素溶液を用いて堅い細筋膜を破壊させるなど、食用としての実用化へ大きく前進しています。またクロレラの効能については、次のような結果が出されています。

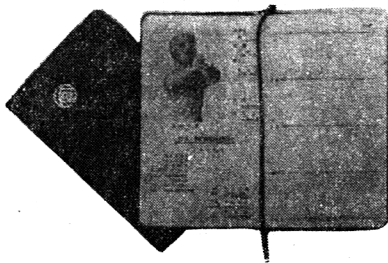
たとえば、乾燥クロレラ2%の飼料をニワトリに与えると育雛率が向上し、産卵開始時間も早くなります。

また、5%クロレラによる4ヶ月間の発卵数は、クロレラを含まない飼料では135個に対し334個という結果も出ています。

ただクロレラは、まだまだ高価はもので、1kgあたりの値段は、約6000円程度します。安価な大量生産が各界から望まれていけそうです。

昭和44年版

茨城県民手帳



予約募集開始 / / 切9月30日

定価 1冊 100円

規格 普通ポケット型 254頁

申込先 水戸市三の丸1-5-38

茨城県統計課内 茨城統計協会

TEL. 水戸 (2) 8111 内線 217

配布予定 11月初旬